

I Love Poke sceglie Planted per la nuova bowl "Veg Mex"

Dal 21 Novembre in tutti gli store I Love Poke la nuova bowl Veg Mex realizzata con planted.chicken della svizzera Planted amplia la linea vegana della famosa catena di ristorazione



A un anno dall'arrivo di **Planted** in Italia, la food tech di Kempththal sigla la partnership con **I Love Poke**, il format fast casual che per primo, nell'ottobre del 2017, ha portato in Italia l'originale poke hawaiano.

Due eccellenze nei propri settori, in pochi mesi diventati leader nei rispettivi mercati di riferimento, accomunati da prodotti sani, filiere sostenibili e team giovanissimi che si distinguono con successo. Da una parte Planted, con le sue alternative vegetali alla carne a base di proteine di piselli, amatissime da vegani e flexitariari del mondo, dall'altra I Love Poke che in pochi anni ha raggiunto oltre 150 store in tutta la penisola con le sue bowl a base di cereali, verdure, superfood e pesce freschissimi.

Nasce Veg Mex: il nuovo poke con planted.chicken

Dal 21 Novembre, i *poke lovers* e i *Planted lovers* d'Italia potranno scoprire in tutti gli store firmati I Love Poke l'inedita top bowl **Veg Mex**: ricetta originale dedicata alla partnership con Planted, a base di **bocconcini di planted.chicken marinati al sesamo, riso integrale, pomodorini, mais, avocado, salsa hawaian special e mais tostato**. Quella con marinatura al sesamo è una versione inedita dell'amatissimo planted.chicken, che Planted decide di lanciare per la prima volta in Italia in occasione di questa partnership importante.



*"L'alimentazione vegana si basa su principi che si sposano perfettamente con la nostra filosofia generale che pone al centro il benessere e la sostenibilità – spiega **Rana Edwards, founder di I Love Poke** – e con questa ricetta colorata e saporita vogliamo far capire che essere attenti a ciò che si mangia, non significa rinunciare al gusto e al piacere del palato".*

Oltre che protagonisti della top bowl Veg Mex, i bocconcini Planted **saranno disponibili anche tra gli ingredienti di chi preferisce comporre la propria bowl a piacimento**. L'etichetta Planted è tra le più "pulite" nel campo dei sostituti della carne: pochissimi ingredienti di alta qualità, ricchi di fibre e di amminoacidi per un'alimentazione sempre più sana. Proteine e fibre di piselli, acqua, olio di canola e vitamina B12 sono alla base di ogni prodotto della gamma Planted, a cui si aggiungono spezie e condimenti 100% naturali, senza alcun additivo e senza soia. *"Dopo tanta ricerca sugli aspetti nutrizionali e sulla qualità – continua Edwards – grazie alla nostra expertise abbiamo identificato in Planted un partner che fornisce alimenti plant-based più proteici e green, perché senza conservanti e con un apporto calorico contenuto. Planted è un'azienda molto giovane e per questo ci sentiamo in sintonia. Siamo molto felici di questa partnership".*

Marta Residori e Massimiliano Nogheredo, responsabili Italia di Planted dichiarano: *"Siamo orgogliosi di presentare questa collaborazione, dedicata a tutti i buongustai attenti alla salute e all'ambiente. Abbiamo ritrovato in I Love Poke la stessa attenzione che distingue Planted nel promuovere un'alimentazione più consapevole, grazie alla qualità degli ingredienti e allo studio delle loro proprietà nutrizionali, che si traduce in piatti gustosissimi ma sempre bilanciati per qualunque regime alimentare. Siamo felici di offrire insieme ad I Love Poke un'ulteriore proposta al target vegano e al tempo stesso far avvicinare il pubblico onnivoro ad un'alimentazione sempre più vegetale, grazie ad un piatto popolare, trasversale e completo come il Poke".*



Planted, innovazione e sostenibilità per la sua "tasty revolution"

Continua l'espansione in Italia e in Europa di Planted, che conta oggi già oltre 300 ristoranti in tutta la penisola. Una domanda sempre crescente, dai consumatori finali al canale Horeca: street food, dark kitchen, hotel, catene che decidono di sposare la "tasty revolution" di Planted, in nome di gusto, ambiente, benessere animale e salute.

Planted nasce a Kempthal, dove il modernissimo impianto di produzione è costruito sul concetto della green technology ed è ad oggi il più grande in Svizzera e il più moderno in Europa nel campo dei sostituti vegetali alla carne. Grazie alla speciale tecnologia che riproduce gusto e texture della carne, con Planted si dimezza il consumo di acqua e di terreni coltivabili, per il 74% in meno di emissioni di CO2. Un valore, quello della sostenibilità ambientale, su cui Planted lavora e si evolve sempre di più per minimizzare l'utilizzo delle risorse. Grazie al sistema di recupero energetico all'avanguardia, Planted riutilizza l'energia generata dai processi di riscaldamento e raffreddamento della produzione e di condizionamento degli ambienti.

L'innovazione, da sempre nel DNA di Planted, è al centro dei piani di sviluppo dell'azienda, che ha recentemente chiuso un round di investimenti di Serie B di 70 milioni di euro: investimenti che saranno destinati alla ricerca e sviluppo di nuovi prodotti e continuo aumento della capacità produttiva per sostenere l'espansione internazionale.

I LOVE POKE

Dopo una vacanza in California nel 2016, Rana Edwards e Michael Lewis decisero di portare il poke in Italia aprendo a Milano il primo locale con il marchio I LOVE POKE: era l'ottobre 2017 e si inaugurava così una tendenza che in soli quattro anni ha conquistato centinaia di migliaia di estimatori. Oggi sono 150 gli store I LOVE POKE su tutto il territorio nazionale. Newyorkese, laureata con lode in Farmacologia, un Dottorato in Chimica Farmaceutica e un Master in Nutrizione ad Harvard, Rana Edwards ha messo al servizio di I LOVE POKE tutta la propria competenza scientifica e la grande passione per l'alimentazione sana, selezionando con attenzione le materie prime e creando ricette bilanciate e ricche di preziosi nutrienti. L'ambiente e la sostenibilità sono centrali nella filosofia di I LOVE POKE: non a caso è la prima catena dedicata al poke a essere certificata ASC e MSC per il salmone e il tonno provenienti da acquacoltura responsabile e pesca sostenibile. Salutare e appetitoso mix di cereali, proteine, ortaggi e frutta il poke è apprezzatissimo per le sue qualità energetiche: è infatti la semplicità, insieme alla combinazione di sapori, a fare del poke un piatto non solo sano, ma anche saporito e ricchissimo di vitamine, sali minerali e preziosi nutrienti